

奈良基地の「ナキちゃん空上げ」



航空自衛隊では、各基地等の給食として提供する鶏の唐揚げを、航空自衛隊全体でより上を目指すとす意味を込めて「空自空上げ」と呼称し、空自の食文化（定番料理）として空自内に定着及び空自外へ普及するための各種施策を実施しています。奈良基地ではオリジナル空上げ「ナキちゃん空上げ」を創作しました。そのレシピを大公開します！



マスコットキャラクター
ナキちゃん



当基地自慢！！
「ナキちゃん空上げ」

材料(4人分:一口大約12個分)

- 〈鶏肉〉
若鶏もも肉・・・600g
- 〈下味〉
ご当地醤油・・・大さじ2
おろしにんにく・・・小さじ1
おろし生姜・・・大さじ1
味醂・・・小さじ1
酒粕・・・30g
料理酒・・・大さじ1
粉末だしのもと・・・少々
- 〈その他〉
そうめんふし・・・30g
片栗粉・・・適量
揚げ油・・・適量
お好みの付け合わせ野菜



奈良県特産「ご当地醤油」「酒粕」「そうめんふし」

「ナキちゃん空上げ」作り方

1 若鶏モモ肉を一口より少し大きめにカットし、料理酒を振っておく。



2 おろしにんにく、生姜、醤油、味醂、粉末だしの素、大さじ3程度の水で溶かした酒粕を合わせ、調味料を作り鶏肉を半日程度漬け込む。



☆Point!
まんべんなく均等に！

3 2の鶏肉に、粗くつぶしたそうめんふしを混ぜた片栗粉をまんべんなくつけて余分な粉は落とす。



☆Point!
表面全体がなじむまで待つ！

4 170℃で5～6分程度揚げる。



☆Point!
揚げ始めは衣が固まるまで我慢！

5 好みの付け合わせ野菜と一緒に盛り付ける。



みんなで作ろう！
ナキちゃん空上げ